

I Jornadas de Alimentación y Gastronomía Sostenible

Del 18 de Octubre al 15 de Noviembre
SEGOVIA 2021

Del 18 de octubre al 15 de noviembre

EXPOSICIÓN: 'ALIMENTAR EL CAMBIO'

Autores: Garúa S. Coop. Madrid, Fuhem Educación + Ecosocial, Fundación Daniel & Nina Carasso.

Organizan: Alimenta ConCiencia, UVa y FEDAMPA

■ Campus María Zambrano. UVa. Ágora.

Martes 19 de octubre

ENCUENTRO INTERUNIVERSITARIO / CONFERENCIA Y VISITA-TALLER EN LA HUERTA EcoSOCIAL

Economía agraria, alimentaria y de los recursos naturales - Alimenta ConCiencia;

Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica, Alimentaria y de Biosistemas;

Universidad Politécnica de Madrid; y Campus María Zambrano.

■ 9:00 h. Huerta Grande

■ 11:00 h. Salón de Actos FES

Miércoles 20 de octubre - 17:30 h.

TALLER 'APRENDE A INTERPRETAR EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS'

Organiza: Asociación Andrés Laguna

■ Campus María Zambrano. UVa. Aula G-124

■ Inscripción gratuita en www.cienciasalud.org

Miércoles 20 de octubre - 19:00 h.

Demostración-aperitivo SG-Km0 Eco.

CIFP Felipe VI

Con alimentos del Mercado Ecológico de Segovia

■ Campus María Zambrano. Jardín ZEN.

Inscripciones en reservas@turismodesegovia.com y presencialmente en la Central de Reservas de Segovia - Centro de Recepción de Visitantes

Jueves 21 de octubre - 17:30 h.

TALLER 'APRENDE A INTERPRETAR EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS'

Organiza: Asociación Andrés Laguna

■ Colegio Oficial de Veterinarios de Segovia

■ Inscripción gratuita en www.cienciasalud.org

Jueves 21 de octubre - 18:30 h.

MASTER CLASS PARA ALUMNOS Y PROFESIONALES CON RUBÉN ARNAZ (JUAN BRAVO EN SEGOVIA Y PROYECTO 19.86 EN GALERÍA CANALEJAS EN MADRID)

Con alimentos del Mercado Ecológico de Segovia

■ CIFP Felipe VI

Del 22 al 29 de octubre

RUTA PROVINCIAL DE TAPAS - PERETAPAS Y CÓCTELES POR SEGOVIA 2021.

Premio a la mejor tapa Eco-Km0 y Premio Alimentos de Segovia.

Organiza: HOTUSE

+info: www.hosteleriayturismodesegovia.es

Viernes 22 de octubre - 17:30 h.

MESA REDONDA 'ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE Y SALUDABLE. PRODUCCIÓN Y CONSUMO'

Organizan: Asociación Andrés Laguna, Alimenta ConCiencia, UVa

Con la colaboración de Asociación de Científicos y Tecnólogos de Alimentos de Castilla y León (ACTA CyL), Fondo Mundial para la Naturaleza (WWF), ICATALIST y PigCHAMP Pro Europa. .

■ Campus María Zambrano. UVa. Salón de actos

■ Entrada libre hasta completar aforo

Jueves 28 de octubre - 18:30 h.

'CREA TU PLATO SG-Km0 Eco'

Organiza: Asociación de Cocineros de Segovia.

Con alimentos del Mercado Ecológico de Segovia y Herbolario Tierra y Sol.

■ Campus María Zambrano. Jardín ZEN.

Inscripciones en reservas@turismodesegovia.com y presencialmente en la Central de Reservas de Segovia - Centro de Recepción de Visitantes

Sábado 30 de octubre - 17:30 h.

TALLER 'LO QUE LA MADERA NOS CUENTA. AGRO-BIODIVERSIDADES EN LOS ÁRBOLES DE LA HUERTA' CON MIGUEL ÁNGEL MORENO, CARPINTERO-ARTESANO

■ Huerta Grande, en la Alameda del Parral, s/n

■ Entrada libre hasta completar aforo

Sábado 6 de noviembre

Toda la mañana

MERCADO ECOLÓGICO

■ Plaza de los Huertos

www.turismodesegovia.com/events/mercado-ecologico-2/

Domingo 7 de noviembre

Pases a las 10:00 y a las 12:00 h.

SCAPE LAND TEATRALIZADO

Organizan: Alimenta ConCiencia, UVa y "Ponte a la cola"

■ Huerta Grande, en la Alameda del Parral, s/n

Inscripciones en reservas@turismodesegovia.com y presencialmente en la Central de Reservas de Segovia - Centro de Recepción de Visitantes

Lunes 8 de noviembre

De 12:00 a 14:00 h.

CONEXIÓN CON SENEGAL EN DIRECTO. PROYECTO 'HUERTAS AGROECOLÓGICAS INNOVADORAS Y SOSTENIBLES'

Organiza: Aida Books and More, Alimenta ConCiencia y UVa.

■ Campus María Zambrano

Lunes 8 de noviembre

JORNADA DE GASTRONOMÍA SOSTENIBLE

09:15 h. **Porqué Gastronomía Sostenible. Principales certificados de sostenibilidad.** Iñaki Gaztelumendi, consultor especializado en estrategia en el sector turístico

10:30 h. Pausa Café

11:00 h. **AENOR - Impulso a la gastronomía eficiente y sostenible: El certificado de Cocina Eficiente y Sostenible.** Juan Manuel García Sanchez, Gerente Sector Energía y Dirección marketing estratégico y de Producto de AENOR

12:00 h. **Combatir el desperdicio de alimentos con "Too Good To Go", una aplicación móvil que ayuda a productores, restaurantes, supermercados y comercios de alimentación a dar salida a sus excedentes diarios.** Alejandra Velasco, Responsable de negocio de "Too Good to go"

■ Campus María Zambrano. UVa. Salón de Actos

■ Entrada libre hasta completar aforo

Martes 9 de noviembre

JORNADA DE GASTRONOMÍA SOSTENIBLE

09:15 h. **Dénia & Marina Alta: La Gastronomía como receta para un futuro sostenible.** Vicent Martín, consultor de la Oficina de Innovación y Creatividad adscrita al Servicio de Turismo.

10:30 h. Pausa Café

11:00 h. **Saborea España / Hostelería por el Clima.**

12:00 h. **La alimentación y la sostenibilidad, ejemplo de Deluz y Compañía y el super de los pastores.**

■ Campus María Zambrano. UVa. Salón de Actos

■ Entrada libre hasta completar aforo

Lunes 15 de noviembre

De 10:00 a 12:30 h.

MASTER CLASS PARA ALUMNOS Y PROFESIONALES CON MIGUEL ÁNGEL DE LA CRUZ: 'LA BOTICA DE MATAPOZUELOS'

Con alimentos del Mercado Ecológico de Segovia.

■ CIFP Felipe VI

Más información: www.alimentaconciencia.uva.es www.turismodesegovia.com

Organizan:

Campus María Zambrano de la UVa - Ayuntamiento de Segovia - Alimenta ConCiencia: Estrategia de Alimentación Sostenible de Segovia

